



Neues Buch von Barbara Rütting: Wo bitte geht's ins Paradies?

Sie wollte für ihre Ideale eintreten und sich nicht verbiegen lassen - weder von ihren politischen Gegnern noch von ihren eigenen Parteifreunden, den Grünen. Sechs Jahre lang engagierte sich Barbara Rütting mit aller Kraft als Abgeordnete im Bayerischen Landtag für Tierschutz, Umweltschutz, ökologische Landwirtschaft und gesunde Ernährung - bis sie einsehen musste, wie wenig sie letztendlich in diesem Politikbetrieb bewirken konnte. Es kam zum Burnout und zum körperlichen Zusammenbruch, der sie zwang, ihr Mandat vorzeitig zurückzugeben. 2009 trat sie unter großem öffentlichen Aufsehen aus der Partei Bündnis 90 - Die Grünen aus, nachdem Renate Künast im Fernsehen einen Fisch erschlagen hatte - vor den Augen eines Kindes. In ihrem neuen Buch »Wo bitte geht's ins Paradies?« erzählt Barbara Rütting offenherzig von großen Hoffnungen und tiefen Enttäuschungen während dieser aufreibenden Zeit - und von ihrem Neuanfang.

Barbara Rütting gehört zu den Menschen, denen die Leiden anderer Lebewesen - ob Mensch, Tier oder Pflanze - so nahe gehen, als wäre es eigenes Leid. »Einfach glücklich sein können solche Menschen nie. Ich gehöre zu ihnen«, schreibt sie. Und so sehnt sie sich ihr Leben lang nach dem Paradies, in dem Menschen, Tiere und Pflanzen in Frieden zusammenleben. In ihrem Buch »Wo bitte geht's ins Paradies?« schreibt sie: »Die Sehnsucht danach hat mich nun über acht Jahrzehnte begleitet und dazu geführt, dass ich mich nach mancherlei Trail-and-Error-Eskapaden, zu denen auch die Schauspielerei gehörte, immer stärker für den Schutz von Mensch, Umwelt und Tier und in der Friedensbewegung engagierte - um mich schließlich als Abgeordnete für Ernährung, Verbraucher- und Tierschutz im Bayerischen Landtag wiederzufinden - ausgerechnet.«

Von dieser Zeit im Landtag bis zu ihrem Neuanfang mit 82 Jahren berichtet Barbara Rütting in ihrem neuen Buch. Sie berichtet von den Hoffnungen, mit denen sie 2003 in den Landtag eingezogen war, den vielen Anträgen, die alle von der übermächtigen CSU immer wieder abgelehnt wurden, wie sie in einem Alter, in dem sich andere längst zur Ruhe gesetzt haben, einen knochenharten 16-Stunden-Tag mit breitgefächertem Programm absolvierte. Dabei konnte sie zwar kleine Erfolge verbuchen, musste aber



Bild: Xaver Klaußner - Fotolia.com

Seit Jahrzehnten macht sich Barbara Rütting für ein friedliches Zusammenleben von Mensch und Tier stark

große Enttäuschungen hinnehmen. Sie schildert den schleichenden Prozess der Erkenntnis, trotz enormen Einsatzes im Parlament kaum etwas bewegen zu können, sie beschreibt das Gefühl, gescheitert zu sein, das Leben verträdeln zu haben.

Hierzu kam der unerwartete Tod ihres geliebten Hundes Osho, der sie in tiefe Trauer stürzte. Gesundheitlich ging es ihr immer schlechter, sie bekam schwere Herzprobleme. Anfang Februar 2009 schrieb sie: »Die Signale werden stärker. Ich muss aufhören. Ich gehe nicht kaputt - ich bin schon kaputtgegangen.« Schweren Herzens traf Barbara Rütting die Entscheidung, als Abgeordnete zurückzutreten: »Ohne Mandat werde ich nicht mehr dieses Forum haben...«

Doch nach dem Burnout kam der Neuanfang: »Ich bin erst einmal `angekommen`. Habe im Spessart ein kleines Haus kaufen können, in einer Gegend, in der Menschen wohnen, die an der Vision eines Friedensreiches arbeiten, in dem Mensch, Tier und Natur im Einklang miteinander leben.«

Barbara Rütting ist wieder gesund geworden und engagiert sich nun wieder außerparlamentarisch: Sie sammelt Unterschriften für den Veggie Day, demonstriert gegen Atomwaffen und macht sich in Talkshows für Tierschutz stark. Denn sie ist überzeugt, dass sich das Bewusstsein der Menschen ändern muss, damit die Tiere und die ganze Natur nicht mehr so leiden müssen. Für diesen Bewusstseinswandel setzt sie sich ein - und dazu ruft sie auch mit ihrem neuen Buch auf, nach dem Motto »Jetzt erst recht!«: »Ich hoffe und glaube, dass ich mit diesem Buch mehr bewirken kann, als ich im Landtag je erreicht hätte.«

Barbara Rütting: Wo bitte geht's ins Paradies?

Burnout einer Abgeordneten und Neuanfang

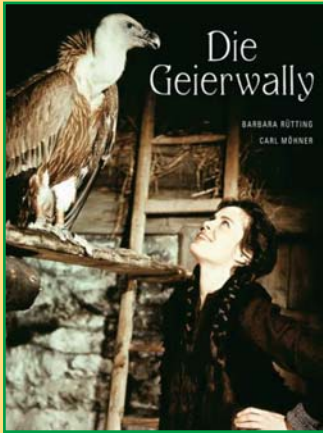
Gebundene Ausgabe, 320 Seiten
Herbig-Verlag,

1. Auflage September 2010
ISBN-10: 3776626518
ISBN-13: 978-3776626513
Preis: 19,95 Euro



Ein Leben für Ideale

Barbara Rütting wurde 1927 in Berlin als ältestes von 5 Kindern einer Lehrerfamilie geboren. Sie wäre gern Ärztin geworden, musste aber kurz vor dem Abitur fliehen und stand bei Kriegsende mit einem Rucksack in Flensburg auf der Straße. Sie arbeitete in der dänischen Bibliothek und als Fremdsprachenkorrespondentin.



Barbara Rütting war als Schauspielerin zwischen 1952 und 1982 mit Hauptrollen in 45 Filmen erfolgreich



Barbara Rütting auf einer Demonstration gegen Tierversuche 1983 in Frankfurt



Barbara Rütting auf der Buchmesse 2003 mit ihrem vegetarischen »Koch- und Spielbuch für Kinder«

1952 gab Barbara Rütting Fotos im Filmstudio Berlin Tempelhof ab und erhielt sofort die weibliche Hauptrolle in »Postlagernd Turteltaube«. 1953 wurde sie mit dem Bundesfilmpreis ausgezeichnet. Als charismatische Schauspielerin war sie mit Hauptrollen in 45 Filmen erfolgreich, darunter in dem Antikriegsfilm »Die letzte Brücke«, in »Die Geierwally«, »Operation Crossbow« mit Sophia Loren und »Stadt ohne Mitleid« mit Kirk Douglas.

1982 beendete Barbara Rütting ihre Schauspielkarriere, um sich ganz ihrem Engagement für Tier- und Menschenrechte und für den Umweltschutz zu widmen. Nun machte sie Schlagzeilen mit Aktionen gegen Tierversuche und in der Friedensbewegung: 1983 kettete sie sich beim Pharmakonzern Schering an, um gegen Tierversuche für Arzneimittel zu protestieren - und schor sich die Haare ab, da für Haarfärbemittel ebenfalls Tierversuche gemacht wurden. 1984 protestierte sie in Mutlangen zusammen mit anderen Prominenten gegen die Stationierung von Pershing-II-Raketen.

Barbara Rütting ließ sich zur Gesundheitsberaterin ausbilden, und sie schrieb erfolgreich Bücher, darunter 1988 »Mein Gesundheitsbuch«, ein Ratgeber mit alten und neuen Hausrezepten, 1991 »Lieblingsmenüs aus meiner Vollwertküche«, 1997 »Grüne Rezepte für den blauen Planeten«. Immer wieder wies sie auf die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Massentierhaltung, Umweltzerstörung und Hunger hin.

Und immer wieder nahm sie an Demonstrationen teil: gegen Tierversuche, gegen Pelz, gegen Massentierhaltung, gegen Jagd, gegen Gentechnik, gegen Atomwaffen und für Frieden.

2003 wurde Barbara Rütting von den Grünen um eine Kandidatur für die Landtagswahlen in Bayern gebeten. Und sie wurde gewählt: Mit 74 Jahren zog sie als älteste Abgeordnete in den Bayerischen Landtag ein und eröffnete als Alterspräsidentin die neue Legislaturperiode. Ihr Ziel war es, über Parteigrenzen hinweg liebevoll mit Andersdenkenden umzugehen und für ihre Ideale einzutreten. Doch sie kam immer mehr zu der Erkenntnis, dass sie trotz enormen Einsatzes im Parlament kaum etwas für Tierschutz, Umweltschutz und gesunde Ernährung bewegen konnte - für die Ziele, für die sie eintrat und für die sie von den Menschen gewählt worden war. 2009 kam es zum körperlichen Zusammenbruch - und sie traf die Entscheidung, ihr Mandat zurückzugeben.

Nach dieser Entscheidung fühlte sich Barbara Rütting befreit - »ent-sklavt«, wie sie es selbst nennt. Sie wurde wieder gesund und wagte mit 82 Jahren den totalen Neuanfang: Sie zog in ein kleines Dorf im Spessart, um »inmitten vieler friedvoller Menschen und Tiere zu leben«, wie sie in ihrem neuen Buch schreibt.

Am 22.9.2009 erklärte sie in der ARD-Sendung »Menschen bei Maischberger« ihren Parteiaustritt bei den Grünen. Anlass war ein Auftritt der Grünen-Fraktionsvorsitzenden in der ARD: Renate Künast angelte einen Fisch und schlug auf ihn ein.

Barbara Rütting setzt sich nun außerparlamentarisch für die Verwirklichung ihrer Ideale ein.



Rede auf der Demonstration »Natur ohne Jagd« in München, April 2007



Auf die damalige Verbraucherschutzministerin Renate Künast hatte Barbara Rütting große Hoffnungen vor allem für den Tierschutz gesetzt. Als Künast 2009 im Wahlkampf vor den Augen des Fernsehpublikums und im Beisein eines Kindes einen Fisch erschlug, trat sie aus der Partei der Grünen aus.



Angekommen: Mit ihrer Hündin Buddha (Bild) und ihrem Kater Sweetie zog Barbara Rütting mit 82 Jahren nach Michelrieth im Spessart, um wieder gesund zu werden und sich mit Gleichgesinnten für Mensch, Tier und Natur einzusetzen - nach dem Motto: »Nun erst recht!«

Bild: Ulrich Dittmann

Bild: Freiheit für Tiere

Bild: Freiheit für Tiere

Bild: Freiheit für Tiere

Bild: Barbara Rütting



Bestseller von Jonathan Safran Foer: TIERE ESSEN

Mit seinen beiden Romanen »Alles ist erleuchtet« und »Extrem laut und unglaublich nah« landete Jonathan Safran Foer sensationelle Erfolge.

Ein Überraschungs-Bestseller in den USA wurde sein Sachbuch »EATING ANIMALS«. In brilliantem Stil berichtet der 1977 geborene Foer vom leidvollen Leben der Tiere, die bei Menschen auf dem Teller landen.

Nach Erscheinen in deutscher Sprache kam »TIERE ESSEN« sofort in die Bestseller-Listen - und alle bedeutenden Zeitungen und Zeitschriften von DIE ZEIT bis DER SPIEGEL griffen das Thema umfassend auf: Nichts ist so unwiderstehlich wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist.

»Gib einem Kind ein Kaninchen und eine Karotte - es wird die Karotte essen und das Kaninchen streicheln.« - Es wird schon einen Grund haben, warum Eltern ihren Kindern verheimlichen, dass für das Fleisch und die Wurst auf dem Teller vorher Tiere sterben mussten. Und vor allem sollen die Kinder nicht sehen, wie grausam die Schlachtung ist.

Der amerikanische Romanautor Jonathan Safran Foer fand im Alter von neun Jahren heraus, dass das Fleisch auf seinem Teller vorher ein Huhn gewesen war. Daraufhin wollte er keine Tiere mehr essen. Doch als er älter wurde, begann er wieder, Steak und Burger zu essen - weil es ihm schmeckte und weil es alle anderen auch taten. Wie viele junge Menschen war er mal Fleischesser, dann wieder Vegetarier. Als er seine Frau kennen lernte, merkte er schnell, dass es ihr ähnlich ging: »Das Essen von Tieren, ein Thema das uns beide bewegte, und das wir beide vergessen hatte, schien ein guter Ansatzpunkt zu sein... Wir verlobten uns noch in derselben Woche und wurden Vegetarier.«



Bild: www.brennglas.com

Wäre es nicht ein zivilisatorischer Fortschritt, das Nagen an Tierknochen zu überwinden? Schließlich ist die Steinzeit einige Tausend Jahre vorbei!

Verantwortlichkeit gegenüber dem Leben

Als Jonathan Safran Foer Vater wurde, spürte er eine neue Verantwortlichkeit gegenüber dem Leben: »Ich wollte einfach wissen - für mich und meine Familie -, was Fleisch ist. Ich wollte das so konkret wie möglich wissen. Wo kommt es her? Wie wird es produziert? Wie werden die Tiere behandelt und inwieweit ist das wichtig? Welche ökonomischen, gesellschaftlichen und umweltrelevanten Auswirkungen hat das Essen von Tieren?«

Seine persönlichen Recherchen waren an diesem Punkt nicht zu Ende: »Als Vater eines Kindes wurde ich mit Realitäten konfrontiert, die ich als Bürger nicht ignorieren und als Schriftsteller nicht für mich behalten konnte.

»Ich liebe Würste auch, aber ich esse sie nicht«

Obwohl er manchmal Lust auf Fleisch hat, verzichtet Foer heute darauf: »Ich liebe Würste auch, aber ich esse sie nicht.« (Foer in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung) Um diese bewusste willentliche Entscheidung geht es in »TIERE ESSEN«: Wenn wir uns bewusst machen, wie Tiere leiden müssen, nur damit unser Geschmackssinn befriedigt wird, gebietet uns unser Gewissen und auch unser moralisches Empfinden, auf den Genuss von Fleisch zu verzichten.

Die Qualen der Tiere in der Massentierhaltung, das Leid auf den Tiertransporten und der brutale Vorgang der Schlachtung werden in der Regel verdrängt und ausgeblendet. Wenn Tierschutzorganisationen Film-Dokumentationen über Tierleid im Schlachthof zeigen, sagen die meisten Menschen: »Das ist so grausam, das kann ich mir nicht ansehen.« Doch das Fleisch der auf diese Weise getöteten Tiere wird - meist ohne darüber nachzudenken - gegessen. Manche haben, wenn sie darauf angesprochen werden, ein schlechtes Gewissen (»Ich weiß ja, eigentlich sollte man kein Fleisch es-

sen.« Oder: »Ich esse nur noch wenig Fleisch.«), andere verteidigen das Essen von Fleisch mit Argumenten wie: »Der Mensch ist von Natur aus Allesfresser« oder gar: »Das Fleischessen hat uns während der Evolution zur überlegenen Spezies gemacht.«

Nun sind wir Menschen bekanntlich auch die einzige Spezies, die diesen Planeten und damit ihre eigene Lebensgrundlage systematisch zerstört. Somit wäre es ein zivilisatorischer Fortschritt, die Fleischeslust zu überwinden. Die Steinzeit ist einige Tausend Jahre vorbei - wir hausen nicht mehr in Höhlen und nagen nicht mehr an Mammutknochen. Wenn wir unsere ethischen Standards konsequent anwenden würden, müssten wir aufhören, Fleisch zu essen, argumentiert Jonathan Safran Foer.

Sind Vegetarier »Gefühlsmenschen«?

Wer sich als Vegetarier outet, weil er sich auf Ideale beruft, wird mitunter als »Gefühlsmensch« belächelt. Zu unrecht, zeigt Jonathan Safran Foer anhand eines Beispiels: »Zwei Freunde bestellen Mittagessen. Einer sagt: `Ich habe Lust auf einen Burger`, und bestellt einen. Der andere sagt: `Ich habe Lust auf einen Burger`, denkt aber daran, dass es Dinge gibt, die ihm wichtiger sind als seine Gelüste, und bestellt etwas anderes. Wer ist da der Gefühlsmensch?«

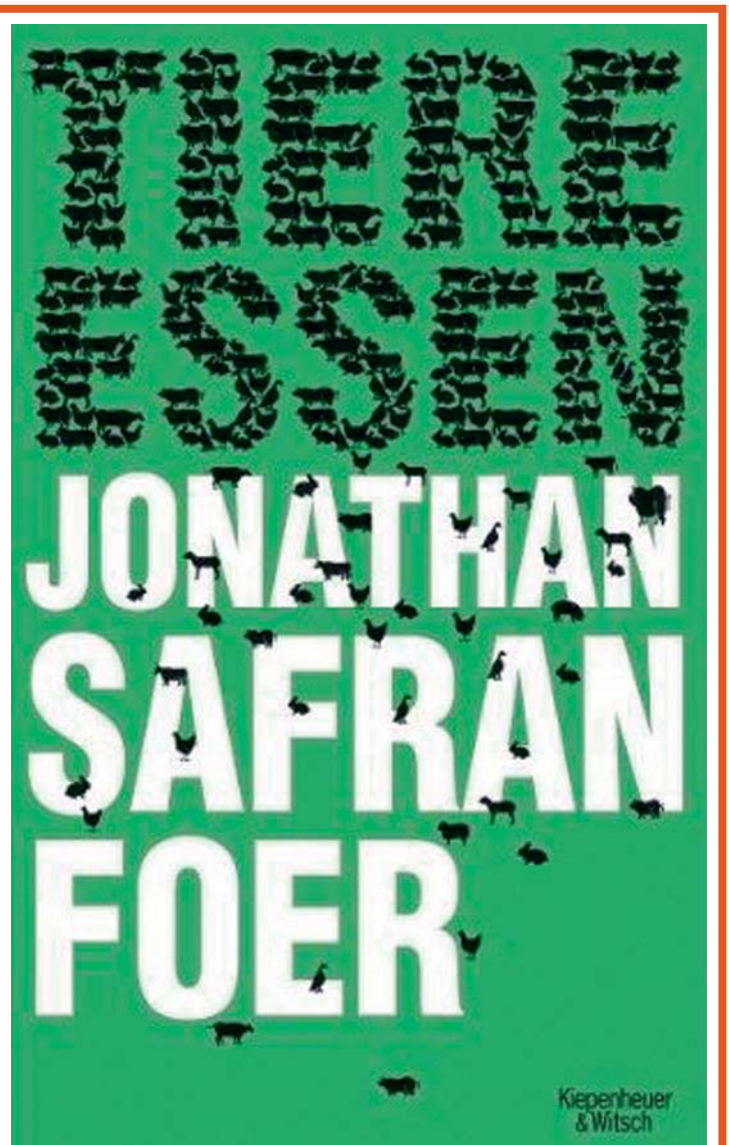
Über 99 Prozent der in den USA verzehnten Tiere stammen aus der Massentierhaltung, auch in Deutschland sind es über 98 Prozent. Doch was bedeutet eigentlich »Massentierhaltung«? Foer schreibt: »Nur wenige kennen Einzelheiten über die gegenwärtige Fleisch- und Fischindustrie, aber die meisten wissen das Wesentliche - das mindestens etwas falsch läuft.« Doch was braucht es, damit Menschen bewegt werden, sich zu ändern?

Mitreibende persönliche Recherchen

»TIERE ESSEN« ist - obwohl es eigentlich ein Sachbuch ist - ein unglaublich spannendes Buch, das sich wie ein Roman liest. Das liegt einerseits am brillanten Stil des Autors und seinen oft überraschenden Beispielen und Schlussfolgerungen. Andererseits berührt die Verbindung zwischen seiner persönlichen Lebensgeschichte in Anekdotenform und objektiven Recherchen sowie hervorragend aufgearbeiteten Fakten den Leser persönlich. Jonathan Safran Foer ist ein Geschichtenerzähler - und das ist die große Stärke dieses Sachbuchs.

»Fakten sind wichtig, bedürfen aber einer Interpretation, um einen Sinn zu ergeben«, schreibt er. »Was bedeutet `exakt erfasste Schmerzreaktion bei Hühnern`? Sagt sie etwas über den Schmerz aus? Was bedeutet `Schmerz`?« Darum verpackt er die Fakten in einer Geschichte, mit der sich der Leser identifizieren kann. »Dann kann man anfangen, sinnvoll über das Essen von Tieren zu reden.«

Und genau das ist Foers Verdienst: Er hat das Essen von Tieren zum Gesprächsthema in der Gesellschaft gemacht.



Informationen zum Buch

»TIERE ESSEN« von Jonathan Safran Foer ist in deutscher Übersetzung bei Kiepenheuer & Witsch erschienen.

TIERE ESSEN Verlag Kiepenheuer & Witsch
ISBN-10: 3462040448 · ISBN-13: 978-3462040449
Preis: 19,95 Euro

EATING ANIMALS · Englische Originalausgabe
ISBN-10: 0316072672 · ISBN-13: 978-0316072670
Preis bei amazon: 11,95 Euro

Informationen zum Autor

Jonathan Safran Foer wurde 1977 geboren und studierte in Princeton Philosophie und Literatur. Sein erster Roman »Alles ist erleuchtet« (2002) war ein sensationeller Erfolg in den USA, auch sein zweiter Roman »Extrem laut und unglaublich nah« (2005) war sehr erfolgreich. Foer lebt und schreibt in Brooklyn, New York.



Bild: Zauberhut · Fotolia.com



Buchtipps:

World Food Café

Vegetarische Gerichte aus aller Welt

Chris und Carolyn Caldicott führen im Londoner Covent Garden ihr mittlerweile berühmtes World Food Café, in dem sie köstliches vegetarisches Essen nach Rezepten anbieten, die sie auf ihren abenteuerlichen Reisen durch ferne Länder gesammelt haben. In ihrem Buch »World Food Café« haben die Globetrotter 112 ausge-

wählte vegetarische Rezepte aus Marokko, Ägypten, Jordanien und der Levante, der Türkei, dem Oman, Mali und den Seychellen, aus Indien, Nepal, Sri Lanka, Birma, China, Laos, Thailand, Malaysia und Indonesien, aus Brasilien, Bolivien, Peru, Ecuador, Costa Rica, Mexiko und Kuba zusammengestellt.

Das Buch »World Food Café - Vegetarische Gerichte aus aller Welt« ist eine stimmungsvolle Kombination von erlesenen internationalen Rezepten und Reiseanekdoten. Es vereint kulinarischen Genuss und Abenteuer und lässt den Leser in die vielen Farben, Düfte und den Geschmack aus 1001 Nacht eintauchen. Die farbenprächtigen Fotos von Chris Caldicott stellen die Kultur, Eigenheit und Exotik des jeweiligen Landes oder Kontinents vor, James Merell hat die Köstlichkeit der exotischen Gerichte mit der Kamera eingefangen. So ist das Buch schon beim Durchblättern ein Genuss - und schnell hat man sich festgelesen.

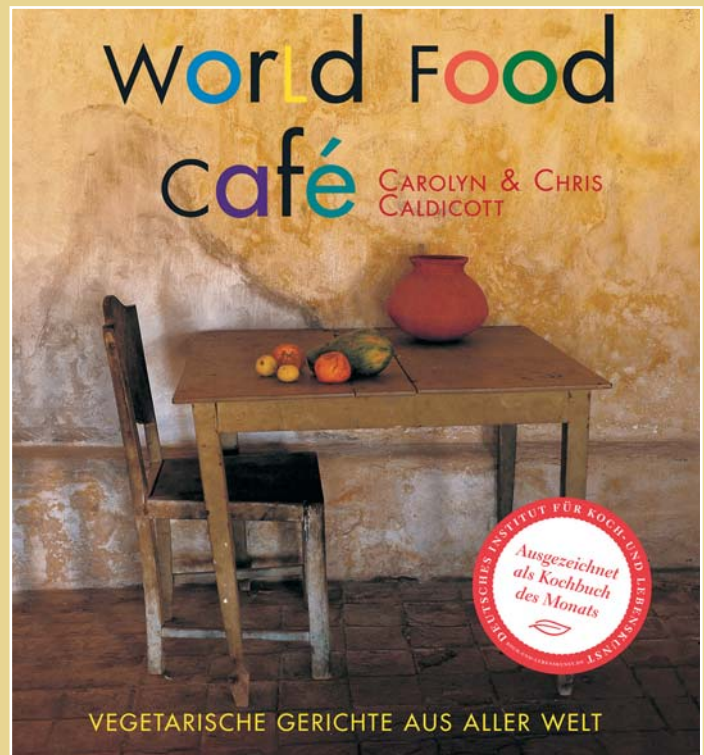
»World Food Café« ist geographisch in vier Kapitel unterteilt: Das erste Kapitel »Der nahe Osten & Afrika« beschäftigt sich nördlich der Sahara mit Marokko, Ägypten, Jordanien, Levante, der Türkei und Oman sowie südlich der Sahara mit Mali, Tansania, Kenia, Sansibar und der Insel La Digue im Indischen Ozean. Indien, Nepal und Sri Lanka ist das zweite Kapitel gewidmet. Das dritte Kapitel handelt von Birma, China, Laos, Thailand, Malaysia, Borneo und Bali. Kreuz und quer durch Südamerika führt das vierte Kapitel: von Brasilien nach Bolivien, Peru und Ecuador, dann nach Costa Rica und Mexiko bis zur Karibikinsel Kuba.

Die Rezepte sind einfach nachzukochen, besonders exotische Zutaten werden im Glossar erläutert und bei Bedarf auch Alternativen vorgeschlagen. Und schnell hat man den Duft und Geschmack der großen, weiten Welt in die heimische Küche gebracht: Aus Afrika Tomaten-Zimt-Chutney, eine köstliche Marrakesh-Tajine (siehe Rezept auf S. 54) oder Süßkartoffeln in Cayennepfefer-Ingwer-Erdnuss-Soße, aus Indien Kalkutta-Auberginen (siehe Rezept auf S. 57) oder süßes Dattel-Tamarinde-Chutney, aus Birma Gurken-Sesam-Salat, aus China »Buddhistisches Fleisch« (Seitan) mit Shiitake-Pilzen. Aus Südamerika stammt das Rezept für Bohneneintopf aus schwarzen Bohnen (siehe S. 58). Und wer die Karibik in graue Wintertage bringen möchte, kocht einfach das karibische Gemüse in einer Soße aus Senf, Kokosnuss und Rum.

Zum »Kochbuch des Monats« gewählt

Das Institut für Koch- und Lebenskunst Leipzig / Frankfurt am Main wählte »World Food Café« zum »Kochbuch des Monats«. Kritiker Frank Brunner schrieb in der Begründung der Jury: »Dieses kleine Kochbuch kann zaubern. Es verwandelt unsere Teller in ein einzigartiges, wohlschmeckendes Abenteuerland.«

Und weiter ist in der Begründung der Jury zu lesen: »Carolyn und Chris Caldicott sind im Auftrag der Royal Geographical Society, der BBC und der Times bis ans Ende der Welt gereist ... Wie die alten Entdecker haben sie sich ins Abenteuer der Genüsse gestürzt, die buntesten Rezepte erbeutet (112 an der Zahl) und ihre vegetarischen Leidenschaften mit erhellenden Reiseberichten garniert: Ein Linsen-Reisgericht vom Annapurna, ein Regenwaldgemüse aus Borneo mit Kurkuma, Mandeln und Blumenkohl, ein kubanischer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren... Von Auberginen in einer Soße aus pürierten Datteln haben wir noch nie gehört, geschweige denn gegessen. So schmeckt die Welt. Da können die Lafers und Schuhbecks nur vor Neid erblassen. Denn ihre Glotzengerichte sind dagegen so langweilig wie der Bildschirm glatt...«



Die Sammlung exotischer vegetarischer Gerichte in Verbindung mit überwältigenden Fotografien bietet zugleich eine Einführung in die Geschichte der Küche in einigen der farbenprächtigsten Regionen der Welt.
(Geographical Magazine)

Informationen zum Buch

Carolyn und Chris Caldicott: World Food Café
Mit Fotos von Chris Caldicott (Reise) und James Merell (Gerichte).
Verlag Freies Geistesleben, 2010 · ISBN-13: 978-3-7725-2521-6
Gebundene Ausgabe · Preis: 19,90 Euro

Informationen zu den Autoren

Carolyn und Chris Caldicott führten durch ihre Reisedokumentationen, die sie für die Royal Geographical Society, die BBC oder Magazine und Zeitungen wie Vanity Fair, Elle oder The Times machten, lange Jahre ein Leben als Globetrotter.

1991 entschieden sie sich, in London sesshafter zu werden, und eröffneten das World Food Café. Da das Restaurant inzwischen eine Institution der Londoner Gastronomieszene ist, ergreifen sie nun wieder jede sich bietende Möglichkeit, auf Reisen zu gehen - immer auf der Suche nach neuen Fotomotiven und Gerichten für ihre Küche.



Im Internet: www.worldfoodcafenealsyard.com